

Cantine Montalto



Vin : Cantine Montalto, Zibibbo di Sicilia

Région : Sicile, Italie

Cépages : 100 % Muscat d'Alexandrie

Présentation : Vin à base de Muscat qui peut être soit muté soit passerillé (plus fins) issue de vignes situées dans la région de Marsalla

Dégustation : vin de couleur ambré idéal sur des gâteaux en accompagnement d'une tasse de thé.

Apogée : peut se conserver de nombreuses années

Service : 8°

Prix : environ 20 € la bouteille



ARGENTO



Vin : Argento, Vin de Mendoza 2006

Région : Argentine

Cépage : Chardonnay

Présentation : Marque commerciale pour le marché international appartenant à Nicolas Catena, le pape des vins d'Argentine, créateur de bouteilles mythiques dans ce pays.

La bodega Catena Zapata regroupe l'ensemble de la production de 4 wineries, toutes situées dans la région du Mendoza.

Viticulture : Catena est réputé pour être le viticulteur le plus doué pour maîtriser l'irrigation. Des moyens GPS permettent de gérer l'arrosage selon les terroirs et par rapport à des modèles pris sur les meilleurs crus internationaux.



Vinifié et élevé en barriques de bois français de plusieurs vins. (fermentation malolactique).

Dégustation : Chardonnay à la couleur or vif et aux arômes de pêche, poire et pomme, aux nuances de miel et d'agrumes. Le vin présente une belle fraîcheur en bouche, ainsi qu'une acidité présente en finale.

Service : 8°C.

Accompagnement idéal : poissons et cuisine à la plancha

Prix : environ 8 € la bouteille

Millésime disponible: de 2004 à 2006.

Coordonnées producteur : www.nicolascatena.com

Matéus



Vin : Matéus Rosé

Région : Vallée du Douro, Portugal

Appellation : Vin de table pétillant

Cépages : Baga, Rufete, Tinta barroca, Touriga franca

Présentation : Les raisins à partir dont Mateus Rose est fait sont soigneusement choisis parmi les variétés rouges de la meilleure qualité développées dans les régions de Douro et de Bairrada Doc. Le vin est vinifié par la méthode de « Bica Aberta », avec une longue fermentation aux températures recommandées entre 16 et 18°C. Le processus de « Bica Aberta », normalement utilisé pour les vins blancs, donne à Mateus sa couleur unique parce que le jus fermente sans contact de peau.



Sucres résiduels : entre 13 et 50 g/l.

Dégustation : robe saumonée brillante. Nez fruité de framboise avec des touches d'amande. Demi sec, fruité, tendre et léger avec une finale fraîche.

Apogée : à boire de suite.

Service : 8°C.

Accompagnement idéal : excellent sur cuisine orientale, italienne et salades.

Prix : environ 4 € la bouteille

Millésime disponible : depuis 2006.

Coordonnées producteur :

Sogrape Vinhos

Portugal

Capris Cabernet Shiraz



Vin : Vina Koper Cabernet Shiraz 2001

Région : Slovénie

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah

Présentation : Le principal producteur de vin de ce pays situé à la frontière Nord Est Italienne à proximité de Trieste.

Cabernet, Malvoisie, Syrah, Chardonnay forment l'encépagement de cette coopérative moderne qui cultive également le Refosco, cépage local de la pointe d'Istria.



Les vins sont souvent récompensés dans les différents concours internationaux.

Le vin est considéré comme un outil capital pour le développement de l'agriculture slovène.

Production : environ 7 millions de cols.

Apogée : 2008 / 2011

Service : 16°C.

Prix : environ 12 € la bouteille

Coordonnées producteur : www.vinakoper.si

Casa Mayor



Vin : Carmenere, Singe Vineyard Reserve El Jardin 2003

Région et Appellation : Vallée de Colchaga, Chili

Cépages : 100 % Carmenère

Présentation : Vin élaboré par la famille Silva, considérée comme l'un des meilleurs producteurs d'Amérique Latine. La propriété est l'une des plus belles du pays, située dans la vallée du Colchanga avec ses sommets enneigés de 5000m.

Le Carmenère a été importé il ya un siècle depuis Bordeaux, c'est un cousin de nos cabernets.



Rendement: 32hl/ha.

Dégustation : Arômes complexes de fruits rouges qui s'affirment en bouche. En plus d'un goût riche de fruits des bois, on détecte une légère note épicée et vanillée.

Apogée : 2011

Service : 16°C après 1/2h de carafage.

Accompagnement idéal : fromages crémeux et viandes rouges.

Prix : 6.00 € la bouteille

Penfolds



Vin : Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2005

Région : Sud Australie

Cépages : 40% Cabernet Sauvignon, 60% Syrah

Présentation : Le raisin a été vendangé à une maturation idéale pour préserver les arômes de fruits. C'est le travail du bois qui donne les arômes d'épices et de vanille.

Vendange: à maturité, les raisins rentrent entier en cuve et sont traités par 25 personnes se succédant de génération en génération.

Dégustation et Apogée : de suite, sur le fruit (quelques années possible)

Service : 18°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges

Prix : environ 15€ la bouteille

Coordonnées producteur : www.penfolds.co.uk

Trio Infernal 1/3



Vin : Trio Infernal 1/3 2004

Région et Appellation : Priorat, Espagne

Cépages : 60% Grenache et 40% Carignan

Présentation : Peter Fisher, de Revelette s'est installé en 2002, avec 2 amis vigneron, Jean Michel Gérin (Côte Rotie) et Laurent Combier (Crozes Ermitage) dans le Priorat, avec le but de faire un grand vin dans une grande région viticole.

Le Priorat se situe à 30kms. au Sud-Ouest de Tarragone en Catalogne Espagnole.



Ce vignoble, après avoir vécu une période dorée jusqu'au 19ème siècle, s'est doucement éteint.

Depuis une vingtaine d'année, sous l'impulsion de quelques vigneron visionnaires (René Barbier, Alvaro Palacio, L.Perez), cette région connaît une ascension spectaculaire. Ces coteaux abrupts aux terroirs de schistes si particuliers, associés au climat, à l'altitude (de 300 à 600m), et aux cépages locaux, Carignan, Grenache et plus récemment Syrah, produisent un vin alliant puissance, finesse et équilibre, aujourd'hui mondialement reconnu.

La propriété est constituée de : 3.5 ha de très vieux Carignan,,10ha de Grenache et Carignan de 10 à 25 ans et de 6ha de plantations nouvelles en haute densité (8000 pieds/ha) dont 2.5 ha de Syrah, 2.5 ha de Grenache et 1 ha de Carignan.

Vinification : Fermentation en cuves thermorégulées avec pigeage régulier durant 1 mois.

Elevage en barriques pendant 14 mois.

Apogée : 2013

Service : ouvrir et carafier 1 à 2 heures avant service.

Accompagnement idéal : viandes rouges en sauce, gibier et fromages de caractères.

Prix : 25€ la bouteille

Millésime disponible: depuis 2004.

Coordonnées producteur :

Château de Revelette

Peter Fisher

13 Jouques

www.revelette.fr

Opus One



Vin : Opus One 2002

Région : Napa Valley, Californie

Cépages : 86% cabernet sauvignon, 6% merlot, 3% cabernet franc, 3% malbec, 2% petit verdot

Présentation : au début des années 70, le rapprochement entre Philippe de Rothschild et Robert Mondavi, permet de créer un cru exceptionnel baptisé Opus One. Combiné le savoir faire de ces deux personnalités du vin sur un terroir propice pour atteindre le niveau des meilleurs crus du bordelais était le but avoué de cette association. Le résultat a été à la hauteur des espérances. Opus One est réputé pour être un des meilleurs vins de la planète.



De la vigne au chais, tout est réalisé à Opus One dans le respect du travail et de la nature comme dans les grands crus bordelais

Elevage : 20 mois en fûts de chêne.

Dégustation : arômes de fraise, de vanille, de moka. En bouche, on a du cassis, de la cerise noire et des notes de café expresso. La bouche se fond sur des notes de chocolat et de fumée.

Apogée : 2022 / 2032

Service : 18°

Accompagnement idéal : cuisine noble.

Prix : environ 120 € la bouteille

Coordonnées producteur : www.opusonewinery.com

Beaulieu Vineyard



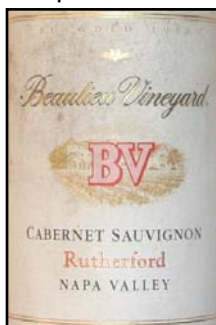
Vin : Cabernet Sauvignon

Région : Napa Valley, Californie (USA)

Cépages : 100 % Cabernet Sauvignon

Présentation : Beaulieu Vineyard est un domaine viticole situé près de la localité de Rutherford, dans la région viticole (AVA) du même nom, fondé en 1900 par Georges de Latour.

Avec l'arrivée de la Prohibition, de nombreux domaines vitivincos américains disparaissent ou se reconvertissent dans l'arboriculture fruitière. Latour, très présent au sein de la communauté catholique san-franciscaine, obtient l'agrément du clergé pour produire du vin de messe qu'il distribue à travers les États-Unis.



En 2003, Beaulieu Vineyards représentait une production annuelle de l'ordre de 400 000 caisses.

Dégustation : couleur rubis et ton de cerise devance des arômes de sherry, olive noire et boisé fondu.

Apogée : quelques années de garde en fonction du millésime.

Prix : environ 15€ la bouteille

Coordonnées producteur : www.bvwines.com

Tokaji Aszu



Vin : Tokaji Aszu 5 Puttonyos 1988

Région : Hongrie

Cépages : 100 % **Harslevelü**

Présentation : Le vin hongrois le plus réputé est le Tokaji Aszu (pron. : tokai assou), résultat des vendanges très tardives dans la région de Tokai (Nord-Est de la Hongrie). Les grains laissés sur les vignes pendant le long automne ensoleillé se dessèchent naturellement et concentrent ainsi beaucoup de sucre. Ces grains cueillis un par un sont

pressés et la pâte d'aszu ainsi obtenue est ajoutée ensuite dans du vin blanc de l'année précédente. La qualité de Tokaji Aszu (de 3 à 6 puttonyos) dépend du nombre de hottes (puttony) de pâte d'aszu versés dans un tonneau de Gônc (136,6 litres) de vin. Plus on en met, plus le vin devient doux et précieux. Ensuite le Aszu est vieilli en fûts pendant le même nombre d'années (4 puttonyos pendant 4 ans, 5 puttonyos pendant 5 ans et ainsi de suite) avant d'être mis en bouteilles. Vous pouvez en trouver facilement en France, même dans certaines grandes surfaces. Ce vin se garde très longtemps ; sur la carte du célèbre restaurant Gundel dans les années 1930 figurait du Tokaji Aszu de 1811 !



Sucres résiduels : de 80 à 90 g/l

Dégustation Apogée : potentiel de garde pouvant durer jusqu'à plusieurs décennies selon les conditions.

Service : 16°C.

Accompagnement idéal : chocolat, dessert fruité

Prix : environ 20€ la bouteille

Argentine

La patrie du tango, du Che, d'Ushuaia, de la Pampa, est aussi un pays de grands vins ! **L'Argentine est aujourd'hui le 5e producteur mondial de vin** avec une production de 12 millions d'hectolitres par an (le premier étant la France avec 50 millions d'hl). Aujourd'hui, l'Argentine exporte 10% de sa production : c'est 6 fois plus qu'il y a 20 ans, et le vin, surtout, est largement meilleur !

En effet, l'Argentine, à force de rénovations et de modernisations, propose aujourd'hui des Malbec, des Chardonnay ou des Cabernet de grande qualité. Une tendance accrue par l'arrivée de grands œnologues en quête de terroirs d'exception.

Le pays a de quoi faire rêver : 200 000 hectares de vignobles, s'échelonnant de 600 à 1200 mètres d'altitude (pour un maximum de 500 mètres en France), des terres vastes aux sols riches et variés, des journées chaudes, sèches et ensoleillées, des nuits fraîches. Sans oublier **la mythique Cordillère des Andes**, véritable Mère Nature pour ces vignes blotties en son sein, à l'abri des vents humides de l'océan Pacifique, et recueillant de ses cimes tout l'oxygène et toute l'eau dont elles ont besoin.

On ne saurait parler des vins argentins sans faire allusion au malbec, tant ce cépage importé des terres bordelaises, a trouvé en **Mendoza**, Neuquén, Salta ou encore Rio Negro, ses régions de prédilection. Aujourd'hui, **le Malbec** brandit haut en couleurs la bannière de l'Argentine viticole. Une star nationale propulsée au-devant de la scène internationale grâce à ces "fincas" et "bodega" (Catena Zapata, Zuccardi ou encore Terrazas de los Andes) qui cultivent avec passion ces vins rouges regorgeant d'arômes de cassis, de prune de Damas et d'épices.

L'Argentine est, sans conteste, en train de devenir **le nouvel Eldorado des amateurs de sensations fines...**

L'argentin, de culture européenne, italienne, espagnole et française, consomme du vin régulièrement (45 litres par personne et par an).

Chili

Le Chili est un des plus beaux ambassadeurs du vin au monde. Si son vignoble de 184 000 hectares paraît minuscule face au 1,2 millions d'hectares espagnols et 909 000 hectares français, la qualité constante de ses vins ont fait de la côte ouest sud-américaine, le 5^e pays exportateur de vins au monde et troisième vin importé aux Etats-Unis, derrière les productions françaises et italiennes. Pas un mince exploit lorsque l'on sait que la production chilienne est inférieure à la production bordelaise !

Les exportations atteignent la moitié de sa production totale de 5,6 millions d'hectolitres.

Les terres chiliennes possèdent des atouts majeurs. Son climat est varié, influencé par la proximité de l'océan Pacifique et de la Cordillère des Andes. Les sols y sont fertiles, l'eau riche, les journées ensoleillées, presque sèches, les nuits fraîches. Protégé par la Cordillère des Andes, l'océan Pacifique et le désert d'Atacama qui forment des barrières naturelles contre les parasites, le Chili est aussi le seul pays au monde à posséder des vignes pré-phylloxéra en quantité.

Les méthodes modernes de vinification apparurent dans les années 1850 lorsque de riches propriétaires de Santiago firent venir de grands œnologues français.

Aujourd'hui, on cultive de magnifiques Cabernets sauvignon et Merlots dans la région de Maipo, et l'on produit l'un des meilleurs Chardonnay du nouveau monde dans la région de Casablanca. Une terre promise et sublimée par l'œuvre de grands domaines tels ceux de Robert Mondavi, Vega Eliane, Escudo Rojo, Las Ninas, Bodega Crucero. Sans oublier, l'excellent Almaviva créé par les Barons de Rothschild et Concha y Toro, un des plus importants domaines de la Vallée Central.

Le chilien n'est pas un consommateur de vin (17 litres par personnes et par an). La consommation de vin est souvent réservée à certaines classes aisées. Donc, très tôt, les producteurs chiliens prennent conscience de la nécessité d'orienter la production vers la qualité afin de voir s'ouvrir les marchés étrangers.

Australie

Les premières vignes sont arrivées en Australie dans les cales de la Première Flotte. Le Capitaine Arthur Philip les planta solennellement à l'emplacement de l'actuel Jardin Botanique de Sydney. Mais pour parler d'une véritable viticulture, il faudra attendre l'Écossais James Busby, qui commença à produire du vin autour de 1830 dans la Hunter Valley (Nouvelle Galles du Sud), ainsi que les émigrants Luthériens venus de Silésie, qui se sont installés en 1838 dans la vallée de la Barossa, en Australie Méridionale.

Mais dans ce pays où l'on appréciait d'abord la bière, le vin était l'apanage de l'aristocratie ou encore considéré comme une boisson de femmes ("sheilas"). C'est seulement après la Seconde Guerre Mondiale que le vin s'est imposé en tant que boisson populaire. Les vins, notamment les rouges, sont **des vins pleins et corsés**.

On leur attribue dans les descriptions le qualificatif de "musclé". Jusqu'à ces 30 dernières années, la production australienne était constituée de vins mutés, faits principalement à partir de Syrah, connue sous le nom de **Shiraz** en Australie. L'encépagement australien est principalement en Shiraz, Cabernet Sauvignon et Chardonnay. L'Australie possède des centaines d'hectares de vieilles vignes de Shiraz qui contribuent à la qualité impressionnante des vins produits à partir de ce cépage. **Un marketing intelligent, une technologie de pointe et surtout une qualité irréprochable, ont permis aux ventes de vins de décupler sur les marchés d'export cette dernière décennie.** Il est à noter que l'industrie vinicole australienne est extrêmement concentrée et que cinq grands groupes financiers contrôlent environ 85% de la distribution des vins australiens.

Le vignoble australien a fait une grande percée, ces dernières sur le marché international. Cela reste pourtant un vignoble de petite taille, très tourné vers les marchés extérieurs. Au total, ce sont un peu plus de 123 000 hectares (10% de plus que le vignoble bordelais), sur six états, pour 1200 propriétés appelées wineries. La production atteint 8 millions d'hectolitres.

Ce sont principalement les états de la Nouvelle Galles du Sud (autour de Sydney) et de l'Australie Méridionale (Adélaïde) qui contribuent à la production nationale.

Sur cette production, une forte partie sur place en vrac, ou en bag in box. Le vignoble australien est à 50% un vignoble de vins blancs.

Il n'y a pas encore de réel système d'appellation contrôlée en Australie bien que le "**Label Integrity Program**" (Programme de Réglementation de l'Étiquetage) s'efforce de garantir le millésime, le cépage et la région de production. Les vins sont aussi parfois identifiés par un numéro de cuvée (Vat ou Bin).

Espagne

L'Espagne est le **3e producteur et exportateur de vin dans le monde**, avec la **plus grande superficie viticole**. Le marché des vins espagnols est en pleine ébullition. Recherchés passionnément par des amateurs enthousiastes, ils sont de plus en plus reconnus en Espagne mais aussi plus largement en Europe, aux Etats-Unis et en Asie.

Des vins qui n'existaient même pas au début des années 1990, comme **Ermita et Pingus**, ont été immédiatement élevés au rang de **vins cultes**, faisant ainsi progresser l'image des vins espagnols dans le monde.

Le rapport qualité/prix des grands vins d'Espagne est, à l'heure actuelle, un des meilleurs sur le marché mondial. Les meilleurs vins sont produits dans les régions de **Ribera Del Duero, Rioja et Priorat** et d'autres régions comme Toro, Navarre ou Rias Baixas (avec le cépage blanc Albariño) commencent à produire des vins de stature internationale. La caractéristique des vins est **leur saveur fruitée quel que soit le millésime** ou la région de production.

L'Espagne a eu beaucoup de mal à passer d'une viticulture de masse à une viticulture de qualité, et elle n'est entrée sur le marché des vins fins qu'après la Californie. Il y a encore une quinzaine d'années, on ne comptait que 6 régions ayant quelque prétention à la qualité: aujourd'hui, elles sont 20.

Sur 1,3 million d'hectares cultivés (première surface au monde), un tiers environ est classé en DO (Denominación de Origen calificada).

Crianza, Reserva ou Gran Reserva ?

Lorsque vous dégustez un vin français, on ne vous explique pas ou peu quel a été son élevage. L'Espagne se distingue en ce point. Apprenez à lire la contre étiquette !

Les différentes catégories que nous allons vous décrire sont particulièrement présentes dans la Rioja, mais on les retrouve aujourd'hui dans les principales régions viticoles.

- Joven : caractérise un vin de l'année, sans élevage en fût, sur le fruit. Certains font l'objet d'une macération carbonique.
- Crianza : le vin ne peut être commercialisé avant trois ans, dont au minimum 6 mois de barrique (le reste se fait en bouteille).
- Reserva : vieillissement de quatre ans dont au minimum un an de barrique.
- Gran Reserva : le vin ne peut être commercialisé avant 5 ans, dont au minimum 2 ans de chêne.

Les meilleurs vins sont donc traditionnellement issus des plus longs élevages, une notion réellement opposée à la conception bordelaise, où c'est le cru qui fonde la qualité, et non le temps d'élevage.

Bien évidemment, ce ne sont que les meilleurs vins qui peuvent supporter deux ou trois ans d'élevage et seulement les meilleures années.

Italie

L'Italie est, avec la France, L'Italie est le plus gros producteur de vin au monde avec une moyenne de 60 millions d'hectolitres.

L'histoire du vignoble italien a commencé sous l'égide des **Grecs** qui explorèrent le pourtour de la Méditerranée dès l'An Mille avant J-C. Les premiers vignobles furent plantés en Sicile et en Calabre. Par la suite, les vignobles s'étendirent lentement vers le nord. Dès le VIIe siècle, les **Etrusques** cultivèrent la vigne sur les terres de la Toscane actuelle. Sous l'**Empire Romain**, la vigne atteignit le nord de l'Italie et franchit les Alpes pour gagner la France et l'Italie. Après l'**invasion des Goths et des Lombards**, la viticulture fut réduite à néant, puis elle connut un nouvel âge d'or pendant la **Renaissance** au XIIIe siècle.

Après la chute des Médicis, au XVIe siècle, l'Italie tomba aux mains des Habsbourgs espagnols et entra dans une période de décadence qui sonna à nouveau le glas de la viticulture. En raison des bouleversements politiques du XIXe siècle, la culture de la vigne ne put se développer qu'au niveau régional, jusqu'à ce que surviennent le phylloxéra et la Seconde Guerre Mondiale.

Mais nul autre pays que l'Italie ne peut se targuer de cultiver autant de cépages : un expert en a recensé un millier ! Enotria, « le pays du vin » comme l'appelèrent les Grecs, est le **berceau de la viticulture occidentale** et nulle part ailleurs, la relation de la vigne aux notions de civilisation et de **sacré** n'est aussi marquée.

L'Italie compte plus de **200 Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)** : une véritable **galaxie de saveurs et d'arômes**. Parmi les meilleures régions, il y a le **Piémont** et ses **majestueux Barolo et Barbaresco** issus de cépages noirs typiques, le Nebbiolo et le Barbera. Sans oublier l'**Asti Spumante** blanc, doux et pétillant, véritable spécialité italienne.

La belle **Toscane** cultive depuis des siècles le **Sangiovese**, cépage roi de la région où naît le **mythique Chianti**, la quintessence même du vin italien. Les Abruzzes, une région de montagnes et de collines où l'on conçoit le vin finement comme le **Montepulciano**.

Mais aussi la Vénétie et ses **Valpolicella** étoffés et fruités, ses Bardolino coulants et agréables, les Marches avec le Verdicchio dei castelli di Jesi, le Frioul qui s'est taillé une réputation internationale avec la saveur typée d'une fraîcheur exquise et fruitée du Tocai Friulano.

Sans oublier les vins de Sicile, plus grande région viticole du pays...

On ne viendrait pas à bout de cette liste de liqueurs divines : les Romains en buvaient une demi-bouteille par jour chacun ! Sans en abuser, laissez-vous tenter...

Portugal

Le Portugal est aujourd'hui le **10e pays producteur mondial de vins**. Jusqu'en 1986, date de son entrée dans la Communauté Européenne, seuls le Porto et le Madère bénéficiaient d'une réelle notoriété. Or depuis plus d'une décennie, **la production de vins rouges a dépassé celle de l'emblématique Porto**, ce dernier ne représentant plus que 47 % de la production dans la région où il est roi, le Douro. Cette concurrence n'est cependant pas frontale car le "bon vieux porto" possède encore de nombreux adeptes, en France notamment.

Le Portugal jouit d'un **climat océanique chaud** dont les effets d'humidité sont atténués par les collines de la Serra do Marão. On dénombre **4 grandes régions viticoles** sur cette côte atlantique de l'Europe méridionale. Le Minho, au nord, est la terre des "vins verts", une appellation regroupant majoritairement des blancs vifs, légers, fruités et parfois pétillants.

Plus bas, **la fameuse région du Douro**, le prolongement du Duero espagnol. Ici, sur ces terrasses si escarpées que même les mules refusent de travailler, le vin rouge s'est imposé. La plupart sont élaborés à partir des cépages **touriga nacional, touriga francesa** (les cépages principaux du porto) et **tinta roriz** (le tempranillo espagnol).

Pour découvrir le meilleur du Douro - et sans doute du Portugal -, nous vous conseillons les vins de **Quinta do Crasto, Quinta do Vallado, Senhora do Convento, Domingos Alves de Sousa**.

Encore plus au sud, les régions de Dao et Bairada où Luis Pato, l'équivalent de Marcel Guigal au Portugal, élabore des vins à base de бага, un cépage rustique donnant des vins puissants.

Enfin, l'immense Alentejo... Occupant le tiers de la superficie du pays et longtemps vierge de vignes, elle est considérée aujourd'hui comme un nouvel eldorado du vin européen.

Les vins du Portugal, issus de cépages autochtones et portés par la tradition du porto, sont incontestablement des vins de caractère. **L'avenir leur est ouvert**. Mais c'est maintenant qu'il faut les découvrir.

Etats-Unis

C'est en 1562 que fut produit le premier vin d'Amérique du Nord, par des Huguenots venus de France. Ensuite, il y eut les Pèlerins du Mayflower qui burent leur premier vin à l'occasion du premier Thanksgiving en 1623. C'était le produit d'un croisement d'un cépage européen et d'un cépage local. Plus tard, **Thomas Jefferson, grand amateur de vin**, et propriétaire d'un domaine en Virginie décida de développer les cépages locaux, car il pensait qu'il serait très difficile et très long d'acclimater les cépages européens au sol américain. Dans un sens il avait tort, car quelques dizaines d'années plus tard des viticulteurs réussirent avec succès à implanter des vignes de vinifera en Californie. D'un autre côté, il avait raison, car le phylloxéra vastatrix allait systématiquement s'attaquer aux racines du vinifera, trop fragiles.

Lorsque le phylloxéra s'attaqua à l'Europe en 1863, après avoir traversé l'Atlantique, détruisant tous les vignobles, on chercha une solution. Celle-ci vint de Californie, et plus particulièrement du laboratoire d'Oenologie et de Viticulture, créé en 1880 à l'Université de Davis et qui avait pour but de trouver un remède à cette catastrophe. La solution fut trouvée en greffant du vitis vinifera sur un porte-greffe américain, le Labrusca, résistant comme les autres cépages américains au phylloxéra.

Nouvelle catastrophe pour la viticulture américaine: **les lois sur la prohibition en 1920**. Malgré la levée de ces lois en 1933, il faudra attendre la fin de la Seconde Guerre Mondiale pour assister au renouveau de l'industrie viticole américaine.(certains états sont encore sous la coupe des lois instaurées lors de la prohibition...)

A la fin des années 1960, pour la première fois, la consommation de vin aux Etats-Unis dépasse celle des vins vinifiés style Sherry ou Porto. C'est à partir de cette date que les Américains prirent conscience de la qualité de leur propre vin. De 40 exploitations viticoles en 1968, on en trouve aujourd'hui mille, produisant 16 600 000 hl sur 415 000 ha. On dénombre 4 grandes régions viticoles, **la Californie (90%)**, le Nord-Ouest pacifique, le Nord-Est atlantique (avec l'Etat de New York 3%), le Sud, et le Middle West où l'on trouve quelques vins intéressants.

Suprême consécration: des groupes français comme Moët-Hennessy, Mumm, Piper-Heidsieck sont depuis quinze ans présents dans la Napa Valley avec des domaines très importants, ainsi que le Bourguignon Drouhin, dans l'Oregon.

C'est en 1976 que le vignoble californien a attiré les attentions du reste de la planète...

Vous vous demandez certainement pourquoi ??

A-t-on eu cette année là, une récolte d'une exceptionnelle qualité ? Vous n'y êtes pas !

On a organisé en cette année 1976, une grande confrontation de vins californiens et de vins prestigieux français. Surprise !

Deux vins de Napa Valley passent devant un Mouton Rothschild 1970, Pauillac, et un grand Meursault...

Le monde entier prend alors conscience de l'avènement de la Napa Valley dans le cercle fermé des grands vins mondiaux. Depuis cette année-là, on ne cesse de faire l'éloge des vins de Napa, bien sûr, mais aussi, de Sonoma, Livermore, Santa Cruz, Santa Clara, San Benito, ...

Dans les années 1980, une législation a institué les **AVA** (Approved Viticultural Areas) qui se rapprochent de nos AOC. Les **AVA** sont fondées sur des critères géographiques, géologiques et climatiques. Les vins doivent porter sur l'étiquette l'origine du vignoble, c'est à dire le comté de provenance.

Hongrie

Rares sont les pays où les traditions viticoles (et culinaires) sont aussi marquées qu'en Hongrie. Le vin hongrois se classe historiquement troisième, derrière ceux de France et d'Allemagne, pour ce qui est du raffinement et du respect de la tradition. Alors que la viticulture italienne était encore essentiellement primitive, chaque région viticole de Hongrie élaborait déjà **des vins de très grande qualité mettant en valeur les cépages indigènes**. Le retour à un système plus libéral depuis une dizaine d'années encourage le pays à produire des vins de qualité à partir d'un excellent jus de raisin.

Le vin typiquement hongrois est blanc, ou plutôt doré, nettement doux, mais ce n'est pas un vin de dessert car il est ardent, avec des touches incandescentes, et accompagne admirablement les mets gras et épicés qu'aucun vin léger ne supporterait. La liste des grands cépages blancs de Hongrie commence avec le **Fürmint**, fort et acide, et le **Harslevelü**, moins sucré mais plus aromatique (cépage du Tokaj). Le patrimoine viticole s'élève à environ 150 000 hectares.

Les Hongrois boivent 30 litres de vin en moyenne par an et par personne (les Français 64,5 litres). A table on prend du vin surtout les jours de fête et les jours non ouvrables. Il faut souligner que pour conduire, on doit afficher 0 mg d'alcool dans le sang...

Le vin hongrois le plus réputé est le Tokaji Aszu (pron. : tokai assou), résultat des vendanges très tardives dans la région de Tokai (Nord-Est de la Hongrie). Les grains laissés sur les vignes pendant le long automne ensoleillé se dessèchent naturellement et concentrent ainsi beaucoup de sucre. Ces grains cueillis un par un sont pressés et la pâte d'aszu ainsi obtenue est ajoutée ensuite dans du vin blanc de l'année précédente. La qualité de Tokaji Aszu (de 3 à 6 puttonyos) dépend du nombre de hottes (puttony) de pâte d'aszu versés dans un tonneau de Gônc (136,6 litres) de vin. Plus on en met, plus le vin devient doux et précieux. Ensuite le Aszu est vieilli en fûts pendant le même nombre d'années (4 puttonyos pendant 4 ans, 5 puttonyos pendant 5 ans et ainsi de suite) avant d'être mis en bouteilles. Vous pouvez en trouver facilement en France, même dans certaines grandes surfaces. Ce vin se garde très longtemps ; sur la carte du célèbre restaurant Gundel dans les années 1930 figurait du Tokaji Aszu de 1811 !

Slovénie

20 000 km² et 2 Millions d'habitants pour un pays qui ressemble à la porte d'entrée du monde slave, sur les marches de l'Italie et de l'Autriche. De cette position géographique de carrefour, la Slovénie a fait un avantage culturel qui se lit dans ses vins.

Portrait d'un marché d'opportunité, à la vente comme à l'achat, où tout reste à faire pour les acteurs français du vin.

Conditions climatiques : Il est difficile de trouver un pays avec autant d'influences climatiques et environnementales sur une surface si petite et qui a en complément une si grande variété de sols.

La Slovénie se trouve dans une zone climatique idéale pour la culture de la vigne *Vitis vinifera*. Elle se situe à une longitude comprise entre 45°25 et 46°53 (comparable à celle de Bordeaux et du Piedmont italien).

Le climat est modelé par les influences des Alpes et de la plaine de Pannonie. La chaleur estivale est modérée par la proximité de la mer Adriatique qui constitue sa frontière occidentale. Une grande partie des vignobles est plantée sur des pentes très raides, qui garantit un ensoleillement optimal, mais rend difficile la culture, exige un grand nombre de main-d'œuvre et résulte dans un rendement relativement peu élevé.

En tant que petit pays, la Slovénie est fortement influencée par ses voisins dans le domaine de la politique et de la culture. La nourriture et le vin reflètent également ces influences. Les spécificités italiennes, allemandes, autrichiennes, hongroises et françaises sont évidentes aussi bien dans la culture de la vigne et la production du vin que dans la terminologie. Les producteurs de vin slovènes, étant éclectiques, se sont appropriés le meilleur de chacun. Les vins de cépage sont majoritairement nommés d'après la variété du raisin, tandis que les cuvées portent souvent le nom de la région productrice. La terminologie pour les vins de haute qualité est similaire à la terminologie allemande.

Aujourd'hui, la Slovénie se tourne de plus en plus vers la production de vins de qualité. Les viticulteurs produisent d'excellents vins avec des spécificités locales, aussi bien de cépages locaux que de cépages internationaux dont certains étaient cultivés en Slovénie depuis plus de 100 ans.

Malgré une surface viticole relativement petite, on dénombre en Slovénie trois grandes régions viticoles en productivité qui se distinguent par son microclimat, la composition des sols et les traditions viticoles.

Elles ont chacune un poids à peu près égal en terme de surfaces viticoles et de production de vin et se subdivisent en 14 zones.